

DOSSIER MOUSSES

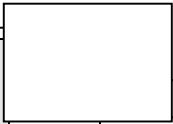
**& CHARLOTTES****RECETTES**

- **Biscuit Joconde**
- **Biscuit cuillère**
- **Génoise**
- **Mousses aux fruits acides**
- **Mousses aux fruits doux**
- **Les charlottes**

*Réf :H.Beuvant  
/mousses\_2/25/04/2002*



**NOTES**



A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# 1

## APPAREIL A CIGARETTE COLORE POUR BISCUIT IMPRIME



L'appareil à cigarette coloré sert pour la réalisation des motifs sur les biscuits, génoise, joconde. Nous aurons l'occasion de voir les différents décors et techniques réalisables avec cet appareil.

### RECETTE D'UNE PÂTE A CIGARETTE

SUCRE GLACE	100 GR
BEURRE	100 GR
BLANCS D'OEUFS	105 GR
FARINE*	100 GR
COLORANT	QS
*si couleur cacao mettre 80 GR de FARINE et 20 GR CACAO POWDRE	

AUTRE RECETTE 3 plaques 40X60 environ

SUCRE GLACE	200 GR
BEURRE	100 GR
BLANCS D'OEUFS	150 GR
FARINE	125 GR
COLORANT	QS

### PROGRESSION

Travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre glace **préalablement tamisé** et bien mélanger au fouet.

Ajouter **progressivement les blancs**; mélanger et finir par la farine. En fin de travail ajouter un colorant alimentaire ou de la poudre de cacao.

### LES DIFFERENTES TECHNIQUES ET LES MOTIFS EN PATE A CIGARETTE



#### **Le peigne à décor**

- 1- Etaler uniformément la pâte à cigarette sur une feuille **silpat** de 40X60.
- 2- Passer avec le peigne sur la feuille de silpat et tirer: soit en diagonale, droit, ou en faisant des vagues.
- 3- Bloquer au surgélateur jusqu'à durcissement de la pâte à cigarette.
- 4- Etaler ensuite l'appareil à biscuit joconde ou génoise.
- 5- Cuisson dans un four vif (ventilé) pendant 5 MN environ. Laisser tiédir puis décoller le silpat.

#### **Biscuit décoré aux doigts**

- 1- Etaler uniformément une fine couche de pâte à cigarette colorée sur une feuille silpat.
  - 2- avec le bout des doigts rayer la pâte en réalisant des mouvements circulaires, et réaliser le dessin souhaité.
- Ensuite étapes 3,4,5, identiques à la technique étudiée précédemment.

**Biscuit décoré moucheté**

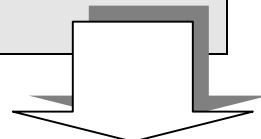
- 1- Colorer la pâte à cigarette en trois teintes différentes (exemple;jaune, rouge,chocolat)
- 2- Tremper une éponge neuve dans la pâte à cigarette à cigarette jaune, puis faire un moucheté sur la feuille de silpat, passer au froid négatif.  
Renouveler l'opération avec la pâte rouge, puis bloquer au froid négatif.  
Renouveler une troisième fois l'opération avec la pâte chocolat. Passer au froid.  
Ensuite étapes 3,4,5, identiques à la technique étudiée précédemment.

**Biscuit décoré "au chiffon"**

- 1- Colorer la pâte à cigarette avec de l'extrait de café ou du cacao poudre.
- 2- Tremper un linge propre dans la pâte à cigarette puis l'appliquer sur un silpat en tapotant  
Ensuite étapes 3,4,5, identiques à la technique étudiée précédemment.

**Biscuit imitation faux-bois**

- 1- Etaler la pâte à cigarette colorée sur un tapis silpat.
- 2- passer une boissette en donnant un mouvement demi-circulaire.  
Faire prendre au froid négatif.  
Ensuite étapes 3,4,5, identiques aux techniques précédentes

**2****LE BISCUIT JOCONDE**

RECETTE DU BISCUIT JOCONDE  
( recette pour 2 plaques 40x60).

<b>SUCRE GLACE</b>	<b>375 GR</b>
<b>AMANDES PONDRE</b>	<b>375 GR</b>
<b>OEUFS ENTIERS</b>	<b>10</b>
<b>FARINE</b>	<b>100 GR</b>
<b>BEURRE FONDU</b>	<b>75 GR</b>
<b>BLANCS MONTES</b>	<b>10</b>
<b>SUCRE(pour meringuer)</b>	<b>100GR</b>

**PROGRESSION**

- 1- Dans la cuve du batteur mettre: le sucre glace, les amandes, les oeufs, la farine.
- 2- Monter au fouet pendant 5 MN environ. Ajouter pour finir le beurre fondu.
- 3- Monter les blancs et meringuer en fin de travail.
- 4- Ajouter délicatement les blancs dans l'appareil précédent et mélanger.
- 5- Etaler sur les feuilles de silpat (sur lesquelles on a réalisé au préalable un motif à la pâte à cigarette, et bloqué au froid)
- 6- cuisson dans un four vif à 220°C; laisser refroidir et décoller le silpat, mettre sur feuille.

**Aide mémoire**



# 3

## LE BISCUIT CUILLERE

Recette type d'un appareil à biscuits à la cuillère

<b>JAUNES</b>	<b>20</b>
<b>SUCRE SEMOULE</b>	<b>500 GR</b>
<b>OEUF ENTIER</b>	<b>1</b>
<b>FARINE</b>	<b>250 GR</b>
<b>FECULE</b>	<b>250GR</b>
<b>BLANCS</b>	<b>20</b>

### PROGRESSION

Clarifier les oeufs,  
réserver les blancs.

Dans un grand cul de poule ou à l'aide du batteur, blanchir les jaunes avec la moitié de la quantité de sucre (à savoir certains professionnels mettent les 4/5ème du sucre avec les jaunes) ; ajouter \*l'oeuf entier en fin de montage. (\* ainsi l'appareil sera plus ferme).

**Déposer sans mélanger** le mélange tamisé farine-fécule sur les jaunes blanchis.

En parallèle verser les blancs dans une cuve de batteur, faire mousser, sucrer légèrement et monter les blancs en neige bien ferme, **les serrer avec le restant de sucre.**

A l'aide d'une écumoire ou spatule bois, incorporer délicatement au mélange sucre-jaunes-farine **un tiers des blancs montés.**

**Commencer à mélanger délicatement l'ensemble**, puis incorporer progressivement le reste des blancs montés sans trop travailler l'appareil pour éviter de faire redescendre.

### LE DRESSAGE des biscuits

Il peut être réalisé de plusieurs façons; à la pièce, accolés, ou bicolore.

Dresser sur feuille de papier cuisson ou tapis "silpat".

La douille : n° 12/15 pour un dressage à la pièce

n° 9 pour un dressage accolé

en cas de réalisation de biscuits de couleur; diviser l'appareil en deux et colorer au choix.

Dresser en suite en alternance.

**Après le dressage et avant cuisson:** ne pas oublier de saupoudrer de sucre glace, voir ci dessous pour obtenir le perlage.

**Cuisson:** dans un four à 180°C.

#### Le perlage des biscuits cuillère

La caractéristique des biscuits cuillère est le perlage, il s'obtient de différentes manières:

- 1) En saupoudrant moyennement à deux reprises les biscuits dressés, tout en laissant quelques instants de repos.
- 2) Ou bien saupoudrer en une seule fois, et laisser poser quelques MN avant d'enfourner.
- 3) Ou saupoudrer, et ensuite projeter de fines gouttelettes d'eau avec un pinceau humide.

#### Autre méthode de réalisation du biscuit cuillère

Clarifier les oeufs et réserver jaunes et blancs.

Travailler uniquement les jaunes dans un cul de poule afin de les liquéfier.

En parallèle monter les blancs avec le sucre (façon meringue française).

Verser les jaunes sur les blancs montés et incorporer délicatement, finir avec la farine ou le mélange farine fécule.

Dressage identique à la méthode précédente.

Recette type d'un appareil à biscuit génoise

OEUFS ENTIERS	16
SUCRE SEMOULE	500 GR
FARINE	500 GR
(ou mélange farine/fécule) sur la base de 50/50	
BEURRE fondu (facultatif)	50 GR

**PROGRESSION**

Casser les oeufs; les verser dans la cuve du batteur mélangeur, ajouter le sucre. Porter la cuve **sur un feu doux** et battre à l'aide d'un fouet. **Remuer en continu** jusqu'à ce que l'appareil soit bien tiède.(50°C MAXI). Retirer du feu et monter au batteur; l'appareil doit doubler de volume et battre jusqu'à complet refroidissement.

En parallèle tamiser la farine, ou le mélange farine-fécule.  
Beurrer ou graisser et fariner les moules, ou les feuilles de papier.

A cet instant l'appareil doit être mousseux, léger, et en retombant du fouet il forme un ruban.  
Arrêter le batteur; retirer le fouet, corner.

A l'aide d'une écumoire ajouter délicatement la farine tamisée (ou le mélange farine-fécule), tout en évitant de faire retomber l'appareil. Pour cette opération **se faire aider d'une personne qui versera la farine en pluie.**  
**En cas d'ajout de beurre fondu**, le mettre à ce moment.

Verser aussitôt la pâte obtenue dans les moules ou étaler sur feuilles.

**Cuisson:** génoise en moules 170/180°C de 30 à 40 mn suivant la taille  
génoise en feuilles 210/220°C quelques mn 10 env.

**Autres recettes****génoise amandes**

OEUFS	16
SUCRE SEMOULE	500 GR
FARINE	400 GR
AMANDES poudre	150 GR
beurre fondu	50 GR

Pour les génoises noisettes, noix, il suffit de remplacer la quantité de poudre d'amandes par un poids équivalent du fruit choisi. **Progression identique à la génoise nature.**

**génoise café**

OEUFS ENTIERS	16
SUCRE SEMOULE	500 GR
FARINE	500 GR
CAFE SOLUBLE	20 GR
beurre fondu	50 GR

Mélanger le café soluble avec la farine tamisée; ensuite progression identique à la génoise nature.

génoise chocolat

OEUFS ENTIERS	16
SUCRE SEMOULE	500 GR
FARINE	450 GR
CACAO POWDRE	75 GR
beurre fondu	50 GR

Toujours monter à chaud la génoise chocolat , tamiser le cacao poudre avec la farine et la levure chimique 2 fois.

génoise chocolat  
recette LP. Boulanger

OEUFS ENTIERS	20
SUCRE SEMOULE	500 GR
FARINE tamisée	350 GR
CACAO POWDRE	150 GR
LEVURE chimique	10 GR
beurre fondu	125 GR

**Bien tamiser ensemble: (2 fois)**

la farine, la poudre de cacao, la levure chimique.

Toujours monter à chaud.

Aide-mémoire

Recette L.P. Boulanger

**Quelques fruits acides:** cassis, groseille, mûre, pamplemousse, ananas, carambole, citron, mandarine, orange, fruit de la passion, kiwi, mangue...

Lors de la réalisation des mousses avec un fruit acide, nous ajouterons dans la recette une base de **meringue italienne et poudre de lait, qui auront pour effet de diminuer l'acidité lors de la consommation** du produit. Toutefois certains professionnels réalisent de la même façon les mousses aux fruits doux ou fruits acides sans ajout de meringue italienne et Poudre de lait.

Un autre avantage de l'utilisation d'une meringue sera la diminution du coût-matières.

## RECETTE

<b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>1 LITRE</b>
(surgelée ou upérisée)	
<b>SUCRE SEMOULE</b>	<b>400 GR</b>
<b>POUDRE DE LAIT</b>	<b>70 GR</b>
<b>GELEE DESSERT</b>	<b>160 GR</b>
<b>meringue italienne</b>	
<b>BLANCS</b>	<b>8 pièces</b>
<b>SUCRE à 120°C</b>	<b>400 GR</b>
<b>CREME fleurette</b>	<b>1 LITRE</b>

## PROGRESSION

- 1) Chauffer une partie de la purée de fruits (la moitié environ) avec le sucre, la poudre de lait; lorsque le mélange est tiède (60°C) **ajouter hors du feu la gelée dessert;** bien délayer, reporter quelques secondes sur le feu. Ajouter ensuite le reste de purée, renforcer si nécessaire avec de l'extrait de fruits et réserver au frais.
- 2) Réaliser la meringue italienne; en parallèle monter au batteur la crème fleurette.
- 3) Lorsque la purée de fruit est presque froide ajouter délicatement **la meringue italienne, finir en incorporant la crème fouettée.**

## LE MONTAGE

**De nombreuses possibilités et variantes suivant les maisons**

En cercle de 4,5 CM de hauteur, avec un disque de biscuit dans le fond du cercle et éventuellement une bande de biscuit joconde ou cuillère sur le tour de l'entremets.

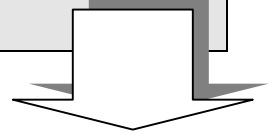
**Garniture de l'entremets:**

possibilité de morceaux de fruits au milieu et chutes de génoise.

**Finition :**

Glaçage gelfix ou nappage glucosé. Décorer avec un émincé de fruits et ou éventail en chocolat, etc. finir sur le pourtour avec un ruban transparent ou coloré satin sur le pourtour.





**Recette L.P. Boulanger**  
Mousse fruit doux

**Quelques fruits doux:** abricot, cerise, fraise, melon, pêche, poire, banane, papaye, prune...

RECETTE

<b>PUREE DE FRUITS</b>	<b>1 LITRE</b>
<b>SUCRE SEMOULE</b>	<b>300 GR</b>
<b>GELEE DESSERT</b>	<b>160 GR</b>
<b>CREME fleurette</b>	<b>1,5 LITRE</b>

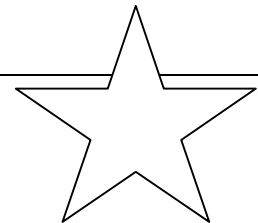
PROGRESSION

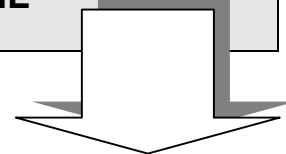
- 1) Chauffer une partie de la purée de fruits (la moitié environ) avec le sucre; bien mélanger et lorsque l'appareil est tiède (60°C) **ajouter hors du feu la gelée dessert;** bien délayer et reporter quelques secondes sur le feu.  
Ajouter ensuite le reste de purée, renforcer si nécessaire avec de l'extrait du même fruit et réserver au frais.
- 2) Monter à l'aide du batteur la crème fleurette.
- 3) Lorsque la purée est presque froide ajouter délicatement **la crème fouettée**

LE MONTAGE

Identique à la fiche mousses aux fruits acides.

**Aide-mémoire** pour indiquer vos remarques  
exemple: 1 dose de mousse pour X cercles de X diamètre.





## Recette L.P. Boulanger

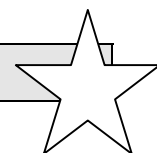
Recette de base pour bavaroise ou charlotte

LAIT	1 LITRE	
SUCRE SEMOULE	400 GR	
JAUNES D'OEUFS	24	
GELEE DESSERT	160 GR	
(ou gélatine 16 feuilles)		
VANILLE	1/2 gousse	
CREME fleurette	2 LITRES	
SUCRE GLACE	200 GR	
PARFUM au choix	(poire, pistache,	
Framboise, etc.)		

## PROGRESSION

- 1) Blanchir ensemble le sucre et les jaunes d'oeufs.
- 2) Mettre le lait à bouillir, lorsque celui-ci est à ébullition le verser sur les jaunes, mélanger puis porter à nouveau sur le feu et **cuire à la nappe 85°C. Retirer la gousse de vanille.**
- 3) **Ajouter hors du feu la gelée dessert ou gélatine et \* le parfum**; bien mélanger.
- 4) Chinoiser l'appareil et passer en cellule de refroidissement; vanner de temps en temps (l'appareil ne doit pas complètement prendre).
- 5) **Monter la crème au batteur** et sucrer en fin de travail.
- 6) Ajouter progressivement la crème chantilly dans la bavaroise et corriger le parfum si nécessaire. Mouler aussitôt.

## \* BAVAROISE PARFUMEE- DOSAGE DES PARFUMS



Sur la base de 1 litre de crème anglaise



**Praliné:** 400 gr de praliné, 200 gr de pâte de noisette

**Chocolat:** 400 gr de couverture, 100 gr de pâte de cacao ou à défaut 600 gr de couverture

Sur la base de 1 litre de crème anglaise



**Coco :** 150 gr de noix de coco en poudre à mettre à infuser dans le lait

**Pistache:** 80 gr de pâte de pistache

## LE MONTAGE

**De nombreuses possibilités et variantes suivant les maisons.**

En cercle de 5 CM de hauteur, préalablement chemisé de biscuits à la cuillère ou biscuit joconde avec motif imprimé. Possibilité de mettre de la génoise au centre et des fruits de saisons. Glaçage avec un gelfix préalablement parfumé ou bien avec un nappage glucosé. Autres finitions: copeaux chocolat, fruits etc..

## LE MONTAGE DES ENTREMETS

Nous allons étudier l'utilisation des feuilles de génoise pour le montage des entremets:

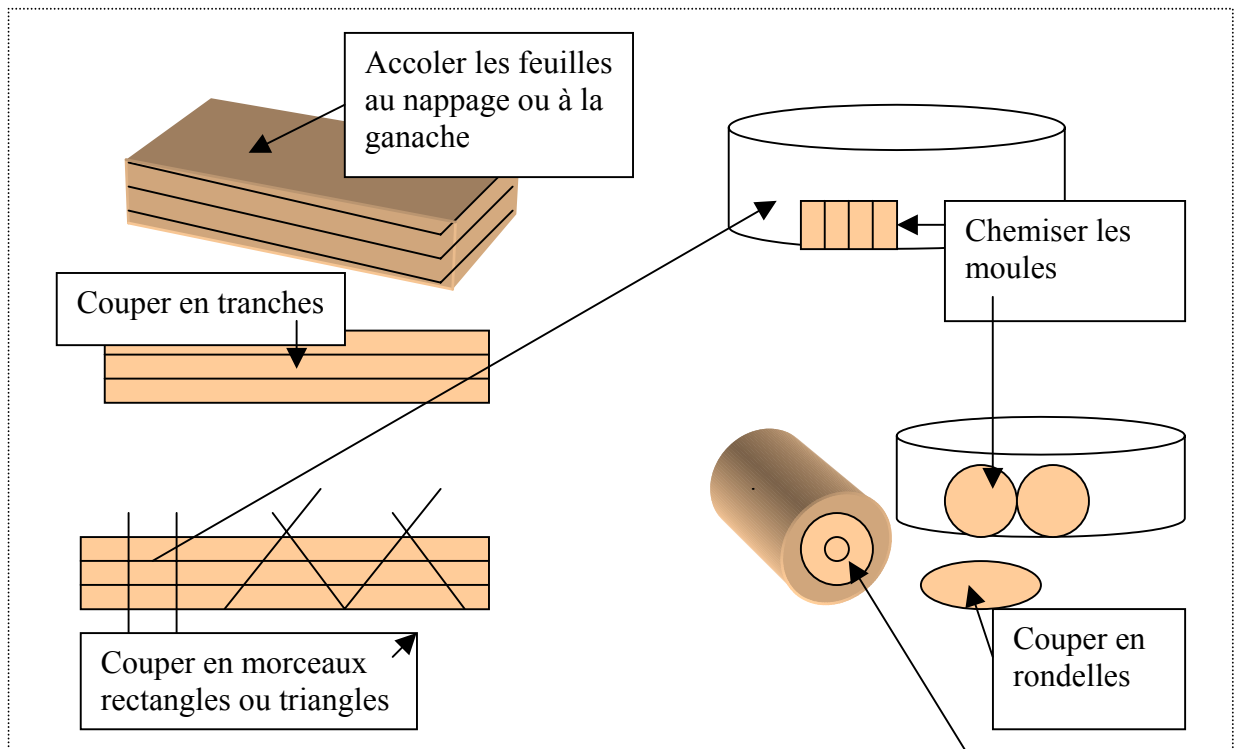
Possibilité d'utiliser en feuilles accolées au **nappage blond coloré**; en rouge, ou au nappage fraise. Couper une feuille de génoise en **quatre bandes identiques**, chauffer le nappage et étaler au pinceau sur les bandes de génoise et les superposer.

Ou bien encore **avec de la ganache**:

300 GR de chocolat, 15 CL de crème UHT, faire bouillir la crème, verser sur le chocolat haché, lisser et laisser refroidir puis étaler à la spatule.

Ensuite technique de montage identique au nappage.

Pour la découpe prendre référence sur les dessins ci-dessous.



Autre utilisation de la génoise; Roulée avec du nappage rouge ou de la ganache.

**Techniques:** découper en tranches fines: montage tranches entières, ou avec des tranches coupées en deux.

**Remarques:** Avant le montage et l'utilisation beurrer l'intérieur des cercles et saupoudrer de sucre. Pour décercler chauffer par l'extérieur à l'aide du chalumeau.